



rustikales Bauernweißbrot

"Weißbrot" wie ganz früher

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Sauerteig TA 180	1,440 kg	1,440	2,880	4,320
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Wasser	0,640 kg	0,640	1,280	1,920
Weizenmehl Type 550	5,000 kg	5,000	10,000	15,000
Weizenmehl Type 1050	4,200 kg	4,200	8,400	12,600
minimalback 0,5%	0,025 kg	0,025	0,050	0,075
Salz	0,240 kg	0,240	0,480	0,720
liquimalt gold	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Schmand 24%	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Hefe (Menge nach Führung)	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Wasser ca.	4,000 kg	4,000	8,000	12,000
Restbrot eingeweicht 1:2	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
26.3.17 13:47	17,755	17,755	35,510	53,265

Erläuterung

Mal eine ganz andere Art von Weißbrot (Weizenbrot), weit ab vom Mainstream. Geniale Frischhaltung über das zugegebene Rückbrot.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Rückbrot aus Weizenmischbroten (o.ä.) wird zerkleinert und am Abend vorher mit der doppelten Menge an kaltem Wasser eingeweicht.
- mit dem minimalback werden sowohl Stand als auch Volumen deutlich optimiert

Herstellung Sauerteig

Reifezeit (in Stunden)

betriebsüblich

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

4 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

30 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

750g

weitere Angaben

kräftig gemehlt in lange Gärkörbchen setzen.

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

Brote mit der Längsseite auf der Herdplatte anschieben (mit geringem Abstand nebeneinander setzen) und je einmal längs schneiden.
Alternativ in beliebiger anderer Form backen.

Backen

Backzeit

bis auf Kerntemperatur 95°C und nach gewünschter Krustenfarbe

Variationen

- Verwendung des betriebs-eigenen Sauerteigs und Anpassen der Sauerteigmenge nach gewünschtem Geschmack
- Einsatz von Teilen Vollkornmehl
- Austausch des Schmands gegen 2-3% Butter oder Olivenöl